ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti avvisi per la sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio alla presa di alimentazione, dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con la stoffa o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene osservando le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, accertarsi che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve essere più accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ( ). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo forno, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva “EMC” 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo “Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi”).

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata la lettera “F” seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera “F”.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se l'inconveniente persiste.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare il **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire le superfici con un panno umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino a quando si sgancia (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

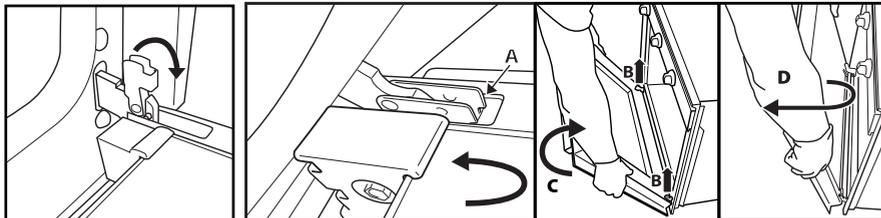



Fig. 1 Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

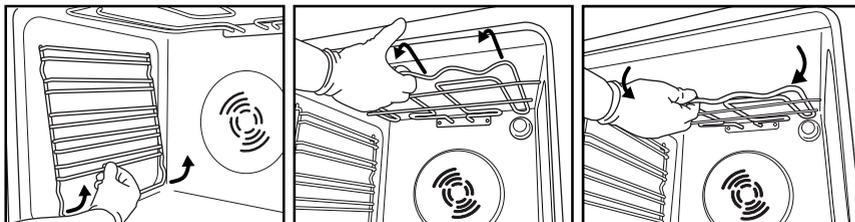



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e riavvitare il coprilampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

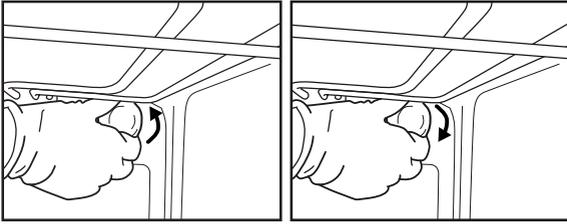



Fig. 6 Fig. 7

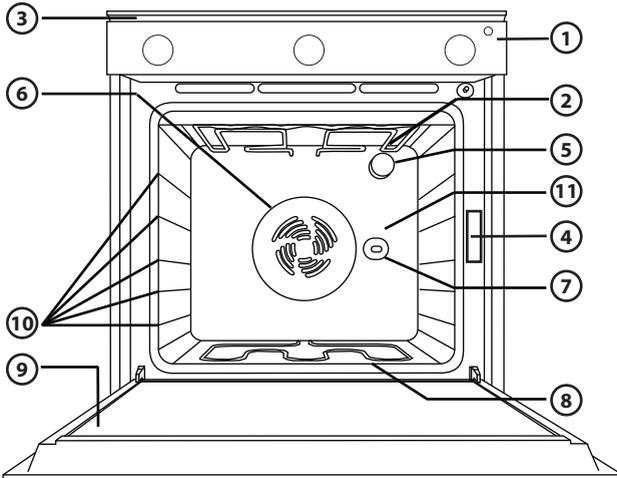
N.B.:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

- **Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/griglia
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. Paratia

N.B.:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

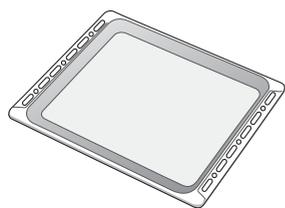
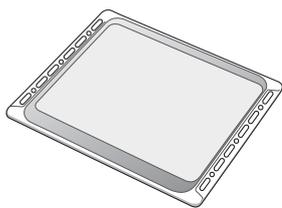
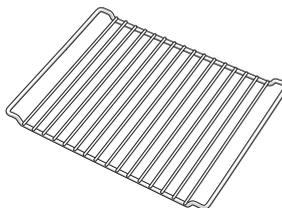
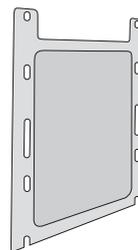



Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

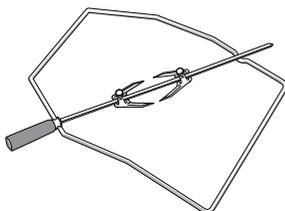
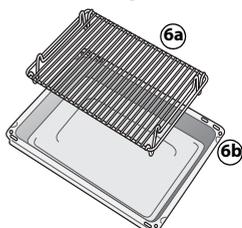
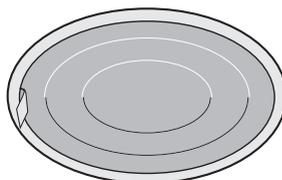
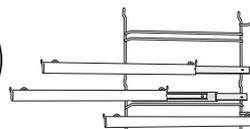



Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

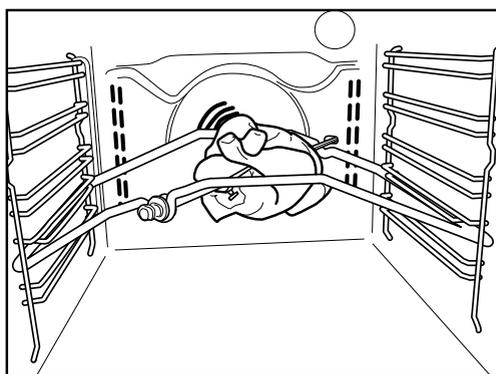



Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra dolci (Fig. 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig. 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere e altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con la curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato nella Fig. 9 Fare riferimento anche alla sezione “Consigli d'utilizzo e suggerimenti”.

Kit “Grill Pan Set” (Fig. 6)

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

Filtro grassi (Fig. 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. È lavabile in lavastoviglie e può essere utilizzato con la funzione Ventilato.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Consentono l'estrazione parziale delle griglie e delle leccarde durante la cottura. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola di selezione tempo di cottura
3. Manopola termostato
4. Spia rossa termostato.

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende.
Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia del termostato si accende e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura selezionata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "**0**".

MANOPOLA DI SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

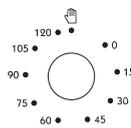
Questa manopola può essere utilizzata per impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e la manopola di selezione rimane posizionata su "**0**". Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola di selezione dei programmi sia posizionata sul simbolo .

IMPORTANTE: quando la manopola di selezione è posizionata su "0" il forno non si accende. Per accendere il forno, impostare la manopola di selezione sul simbolo o impostare un tempo di cottura.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
0	**SPEGNIMENTO**	-
	LUCE	Accende la luce del forno.
	STATICO	Funzione idonea per la cottura di qualunque pietanza su un solo ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano per la cottura. Questa funzione è inoltre indicata per cuocere alimenti pronti congelati; seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne, versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
	TURBOGRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill.
	PIZZA	Funzione per la cottura di pizze fatte in casa. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno, ruotando la manopola della temperatura sull'icona "pizza", inserire quindi il cibo una volta raggiunta la temperatura impostata.

NOTA: l'aspetto del prodotto può differire leggermente da quello riportato in figura.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti/Tortine		Sì	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bignè		Sì	3	180	30-40	Piastra dolci
Voulevant/Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello/Vitello/Manzo/Maiale		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo/Coniglio/Anatra		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino/Oca		Sì	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna/Pasta al forno/Cannelloni/Sformati		Sì	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane/Focaccia		Sì	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Sì	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		Sì	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti e tranci di pesce grigliati		Sì	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		Sì	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Carni e patate (torta di verdure, quiche lorraine)		Sì	1	180-200	35-55	Griglia + tortiera

Ricetta	Funzione	Preriscal-damento	Ripiano (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Accessori
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Carni e patate (torta di verdure, quiche lorraine)		Sì	1/3	180-190	45-55	Griglia + teglia, invertire i livelli a metà cottura
Pizze/Focacce		Sì	1/3	230-250	12-30	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Biscotti/Tortine		-	1/3	170-180	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Pasta per bignè		-	1/3	180	35-45	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Voulevant/Salatini di pasta sfoglia		-	1/3	180-200	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate al forno		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello/Stinchi		-	2	200	55-70	Griglia + leccarda

N.B.: temperature e tempi di cottura sono validi per circa 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo nella pellicola di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.